SEB CONSEIL
Pour toute information complémentaire
Service consommateurs :
F www.seb.fr tel.: 09 74 50 10 21
PRIX APPEL LOCAL

www.groupeseb.com
SEB S.A.S. - 21260 Selongey
FRANCE


Mai 2013 - Réf. : 4137664 - Réalisation : Espace Graphique



AUTOCUISEUR CLIPSO® + Precision

FR



Guide de l'utilisateur

www.groupeseb.com

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J*
K*
L*
M
N

* selon modèle

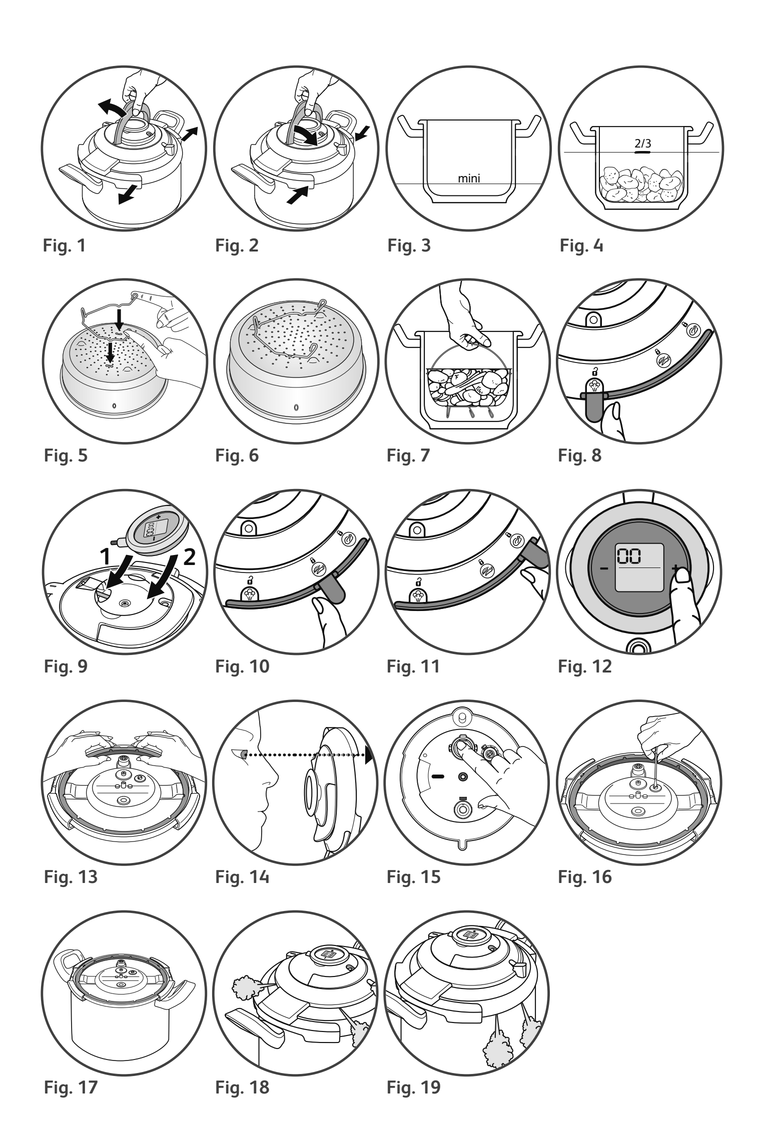


Fig. 1 Fig. 2 Fig. 3 Fig. 4
Fig. 5 Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8
Fig. 9 Fig. 10 Fig. 11 Fig. 12
Fig. 13 Fig. 14 Fig. 15 Fig. 16
Fig. 17 Fig. 18 Fig. 19

Précautions importantes

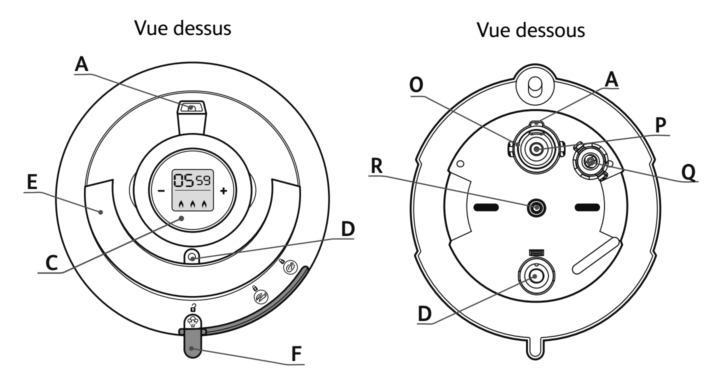
Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au “Guide de l’utilisateur”.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d’enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes (en particulier les parties métalliques). Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les si besoin.
- N’utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d’une utilisation inadéquate. Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- Assurez-vous que le sélecteur est en position de décompression avant d’ouvrir votre autocuiseur et que l’indicateur de présence de pression est descendu.
- N’ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “Sécurité”.
- N’utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu’il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d’utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
- N’utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potiron, courgettes …, laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf…), qui risque de gonfler sous l’effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d’être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d’aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe…), votre autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que les aliments ne giclent pas à l’extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe “Avant la cuisson”.
- N’utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l’huile.
- N’intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d’entretien.
- N’utilisez que des pièces d’origine SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle SEB.
- Les vapeurs d’alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d’alcool.
- N’utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
- Ne placez jamais votre autocuiseur poignées rabattues* sur une source de chaleur.

Conservez ces instructions.

* selon modèle

Module de commande



Description

A. Conduit d’évacuation de vapeur
B. Système automatique d’évacuation d’air
C. Minuteur
D. Indicateur de présence de pression
E. Anse d’ouverture/fermeture
F. Sélecteur de position
G. Joint
H. Panier Vapeur
I. Trépied
J. Bouton de déverrouillage des poignées*
K. Poignées de cuve rabattables*
L. Poignées de cuve fixes*
M. Repère maximum de remplissage
N. Cuve
O. Joint d’étanchéité du conduit d’évacuation de vapeur
P. Soupape de fonctionnement
Q. Soupape de sécurité
R. Axe de fixation du module de commande

* selon modèle

Diamètre du fond votre autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Poignées fixes*	Poignées rabattables*	Matériau cuve et couvercle
4,5 L	22 cm	18 cm	P44006	-	Inox
6 L	22 cm	18 cm	-	P44107	
8 L	25 cm	20 cm	-	P44114	
10 L	25 cm	20 cm	-	P44115	

Informations normatives :
Pression supérieure de fonctionnement : 85 kPa
Pression maximum de sécurité : 120 kPa

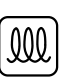
Sources de chaleur compatibles

GAZ

PLAQUE ELECTRIQUE

VITROCERAM HALOGENE RADIANT

INDUCTION



ÉLECTRICITÉ SPIRALE



- Votre autocuiseur s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de votre autocuiseur.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.

Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide, au risque de détériorer votre produit.

* selon modèle

Accessoires SEB

- Les accessoires de votre autocuiseur disponibles dans le commerce sont :

Accessoires		Référence
Joint	4,5/6L	X1010004
	8/10L	X1010003
Panier Vapeur	4,5/6L	792185
	8/10L	980513
Trépied		X1030007
Minuteur		X1060005

- Pour le changement d'autres pièces ou réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés SEB.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.

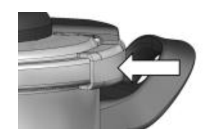
Ouverture

- Vérifiez que le sélecteur de position **(F)** est en position [symbole vapeur] et que l'indicateur de pression **(D)** est descendu.
- Basculez l'anse d'ouverture/fermeture **(E)** de la position horizontale à la position verticale (les mâchoires s'écartent) **- Fig.1**.
- Soulevez le couvercle.

Pour les opérations d'ouverture/fermeture, le module doit impérativement être en place sur le couvercle.

Fermeture

Veillez à ce que les mâchoires du couvercle se referment bien sous le rebord de la cuve.

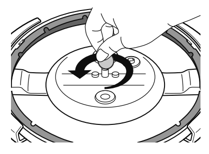


- Assurez-vous que l'anse est en position verticale et que les mâchoires sont ouvertes.
- Posez verticalement le couvercle sur la cuve en vous assurant qu'il est correctement positionné.
- Basculez l'anse d'ouverture/fermeture de la position verticale à la position horizontale **- Fig. 2**.
- Exercez un léger effort en fin de course pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Il est normal qu'en position fermée, le couvercle puisse tourner librement sur la cuve.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

- Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est bien en position verticale.
- Vérifiez que les mâchoires sont ouvertes
- Vérifiez la bonne mise en place du joint.

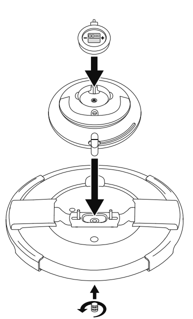
Module de commande



- Le module de commande renferme l'ensemble des éléments qui permettent à votre autocuiseur de fonctionner. Dès qu'il est fixé sur le couvercle, votre autocuiseur peut être utilisé normalement.
- Une fois le minuteur, le module et le joint retirés, le couvercle et la cuve peuvent passer au lave-vaisselle.
- Le module de commande a été pensé pour faciliter le nettoyage de votre autocuiseur.

Pour retirer le module du couvercle :

- Retournez le couvercle.
- Dévissez l'écrou de fixation du module à l'aide d'une pièce de monnaie, tout en maintenant le module de l'autre main.
- Retournez le couvercle et retirez le module



Pour fixer le module de commande sur le couvercle :

- Positionnez le module, anse rabattue, sur le couvercle.
- Retournez l'ensemble tout en maintenant le module sur le couvercle et vissez l'écrou de fixation à l'aide d'une pièce de monnaie.

Le module de commande ne peut être mis que dans un seul sens.

Remplissage minimum et maximum

- Minimum 25 cl (2 verres) **- Fig. 3**.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve **- Fig. 4**.

Pour certains aliments :

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, … ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.

Utilisation du panier vapeur

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve **(N)**.
- Clipsez le trépied **(I)** sous le panier vapeur **(H) - Fig. 5 - 6.**
- Posez l'ensemble dans le fond de la cuve **- Fig. 7.**

Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas toucher le couvercle de votre autocuiseur.

Utilisation du sélecteur de position

Le sélecteur de position permet :

- **De verrouiller et de bloquer l'ouverture** de l'autocuiseur lorsque celui-ci est sous pression.
- **L'ouverture de l'autocuiseur** lorque celui-ci n'est plus sous pression.
- **De libérer la vapeur** à la fin de la cuisson, en alignant le sélecteur de position **(F)** avec le pictogramme **- Fig. 8**.
- **De choisir votre position de cuisson :**

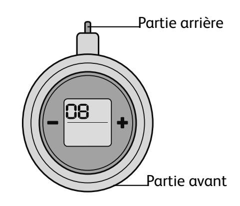
Pour cuire les aliments délicats et les légumes :
Positionnez le sélecteur de position **(F)** face au pictogramme **- Fig. 10**.

Pour cuire les viandes, les poissons et les aliments surgelés :
Positionnez le sélecteur de position **(F)** face au pictogramme **- Fig. 11**.

Minuteur

Votre autocuiseur est équipé d'un minuteur qui décompte automatiquement le temps de cuisson dès l'atteinte du niveau de température correspondant à la position de cuisson choisie ou .

Mise en place et retrait du minuteur



- Pour mettre le minuteur **(C)** en place, insérez d'abord la partie arrière dans le module de commande puis appuyez pour clipser la partie avant **- Fig. 9.**
- Pour retirer le minuteur **(C)**, soulevez la partie avant et retirez le minuteur.

Utilisation du minuteur

Le minuteur a été conçu pour vous aider à garantir le résultat des cuissons en vous permettant d'ajuster au mieux la consommation d'énergie



Les flammes clignotent en début d'utilisation et vous recommandent de démarrer la cuisson avec la source de chaleur réglée à pleine puissance.

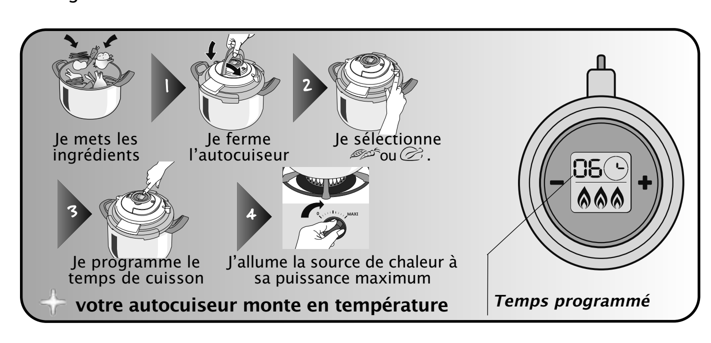


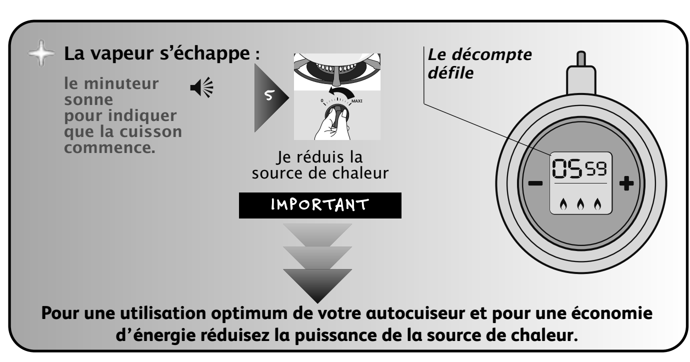
Lorsque le décompte du temps de cuisson commence, ce dessin indique qu'il faut réduire la source de chaleur d'environ un tiers.

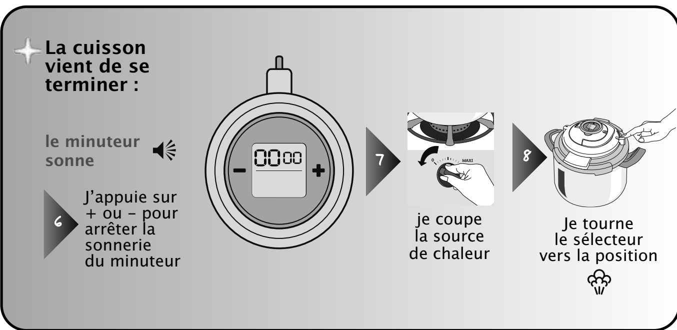
- Pour allumer le minuteur : appuyez sur les touches + ou - .
- Programmez le temps de cuisson. **Fig. 12**
- Allumez la source de chaleur à sa puissance maximum.
- Vous pouvez à tout moment modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches + ou - .
- Dès que votre autocuiseur a atteint la température de cuisson, le minuteur sonne et le décompte du temps commence.
- **Réduire la puissance de la source de chaleur.**
- À la fin du temps de cuisson le minuteur sonne.
- Pour arrêter la sonnerie du minuteur appuyez sur les touches + ou - .
- Eteignez la source de chaleur.

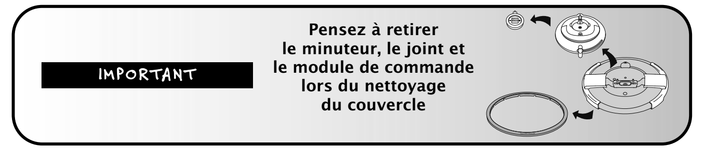
Le minuteur doit être clipsé sur le module pour fonctionner.

Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.

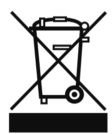




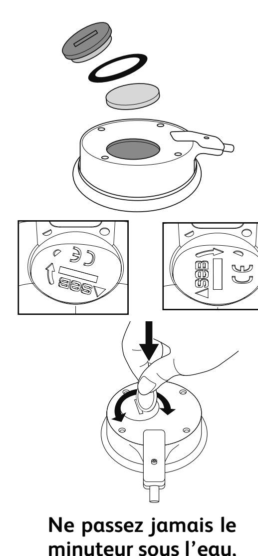




Changement de la pile



- La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez changer la pile.



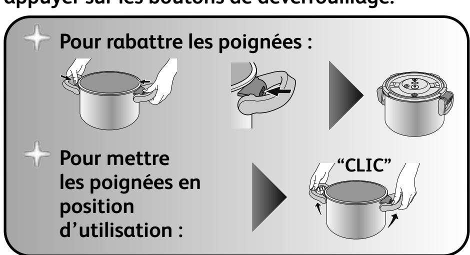
Ne passez jamais le minuteur sous l’eau, ni au lave-vaisselle.

- Afin de contribuer à la protection de l’environnement, retirez la pile usagée. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la dans un centre de collecte spécialisé. En effet, la pile du minuteur est une pile Lithium Manganèse de type bouton CR2032. Elle est conforme à la réglementation européenne.
- Pour retirer la pile de votre minuteur, ouvrez le bouchon de pile.
- Remplacez votre pile.
- Remettez le joint en place dans son logement (si celui-ci est déformé, roulez-le entre vos doigts pour lui faire reprendre sa forme initiale).
- Positionnez la ½ lune ◓ du bouchon de pile en face de la ½ lune ◓ du timer.
- Tourner la demi-lune, l'arrondi doit être en bas.
- Refermez le bouchon de pile, doucement, tout en appuyant légèrement, en alignant la ½ lune ◓ du bouchon de pile avec la lune ● du timer.
- Procédez à plat sur un plan de travail afin que le bouchon soit bien positionné horizontalement.
- Ne forcez pas sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez. N’allez pas au-delà des butées.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres de Service Agréés SEB.

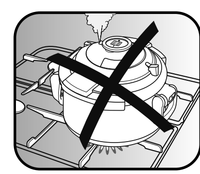
Poignées rabattables*

Avant utilisation, veillez à retirer les étiquettes présentes sur chacune des poignées.

N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.

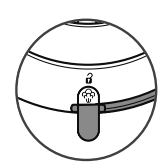


Ne placez jamais votre autocuiseur poignées rabattues sur une source de chaleur.



* selon modèle

Orientez votre autocuiseur de telle sorte que le sélecteur de position soit face à vous.



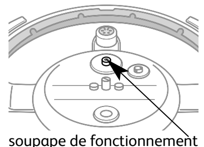
Ne cherchez pas à forcer l'ouverture, assurez-vous que l'indicateur de présence de pression (D) est en position basse.

- Clipsez le trépied **(I)** sous le panier vapeur **(H) - Fig. 5 et 6**.
- Posez le panier vapeur **(H)** au fond de la cuve **(N) - Fig. 7**.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve **(M) - Fig. 4**.
- Fermez votre autocuiseur **- Fig. 2**.
- Placez le sélecteur de position sur **- Fig. 11**.
- Réglez le minuteur sur 20 min. Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, le minuteur sonne, réduisez la source de chaleur.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, appuyez sur les touches + ou – pour arrêter la sonnerie du minuteur. Puis éteignez votre source de chaleur.
- Placez le sélecteur sur la position **- Fig. 8**.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression **(D)** redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre autocuiseur **- Fig. 1**.
- Nettoyez-le.

Utilisation

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le module de commande est fixé correctement (aidez-vous d'une pièce de monnaie) et vérifiez que la soupape de fonctionnement **(P)** située à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de position sur et en appuyant avec votre doigt.
- Vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur **(A)** n'est pas obstrué **- Fig. 14**.
- Vérifiez également que la soupape de sécurité **(Q)** est mobile **- Fig. 16** et paragraphe « Nettoyage et entretien ».



- Déterminez la quantité d'eau nécessaire à votre cuisson, paragraphe « Remplissage minimum et maximum ».
- Fermez votre autocuiseur.
- Positionnez le sélecteur sur la position de cuisson choisie ou **- Fig. 10** ou **11**.
- Programmez sur le minuteur le temps de cuisson désiré **- Fig. 12.**
- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service **- Fig. 2.**
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum et voir paragraphe "Fermeture".

Orientez votre autocuiseur de telle sorte que le sélecteur de position soit face à vous.

Pendant la cuisson

Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.

La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort du conduit d'évacuation de vapeur.

- Lorsque de la vapeur s'échappe par le conduit d'évacuation de façon continue en émettant un son régulier (pschhht), le décompte du temps de cuisson se déclenche automatiquement en émettant un signal sonore.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.

Fin de cuisson

- À la fin de la cuisson le minuteur sonne pour indiquer que la cuisson est terminée.
- Eteignez la source de chaleur.
- **Libérez la vapeur** en alignant le sélecteur de position **(F)** avec le pictogramme **- Fig. 8.**
- Vérifiez que l'indicateur de présence de pression **(D)** soit descendu.
- Ouvrez votre autocuiseur.

Attention au jet de vapeur.

Si lors de la décompression vous observez des projections anormales, remettez le sélecteur sur sa position initiale de cuisson ou , attendez quelques minutes, puis redécompressez en vous assurant qu'il n'y a plus de projections.

Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des poignées de cuve.

Nettoyage et entretien

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation :

- Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'inox.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénients.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés ou points blancs, nettoyez-la avec du vinaigre blanc.
- Vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle.

Vous pouvez mettre la cuve et le panier au lave-vaisselle.

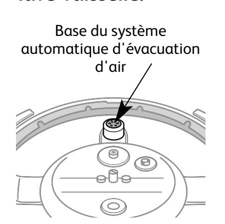
Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

- Lavez-la avec une éponge et du produit vaisselle.

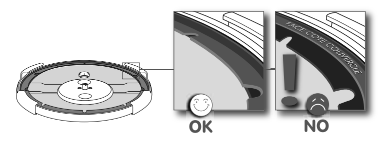
Pour nettoyer le couvercle

- Retirez le minuteur.
- Après chaque utilisation, retirez le module et lavez-le avec une éponge et du produit vaisselle.
- Vous pouvez mettre le couvercle au lave-vaisselle après avoir retiré le minuteur, le joint et le module.
- Si par mégarde vous retirez la base du système automatique d'évacuation d'air, remettez-la en place en appuyant et en tournant simultanément.

Ne passez jamais le minuteur sous l'eau, ni au lave-vaisselle.



Pour nettoyer le joint du couvercle



Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle .

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint **(G)** et son logement.
- Lavez le joint avec une éponge et du produit vaisselle.
- Pour remettre le joint en place, voir **- Fig. 13** et veillez à ce que l'inscription « face côté couvercle » soit contre le couvercle.

Pour nettoyer le module de commande et les soupapes

- Retirez le module de commande du couvercle : paragraphe « Module de commande ».
- Lavez le module avec du produit vaisselle puis rincez-le sous un filet d'eau.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur **(A)** n'est pas obstrué **- Fig.14**. Sinon, passez-le sous l'eau.
- Vérifiez que la soupape de fonctionnement **(P)** située à l'intérieur du module est mobile, en positionnant le sélecteur de position sur [symbole] et en appuyant avec votre doigt **- Fig. 15**.
- Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez également le bon fonctionnement de la soupape de sécurité **(Q)** en appuyant fortement à l'aide d'un coton-tige dans la partie centrale du conduit qui doit être mobile **- Fig. 16**. Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint d'étanchéité du module **(O)**. Si ce joint est absent ou abîmé, des fuites peuvent apparaitre sous le module lors du fonctionnement de votre autocuiseur. La forme du joint permet de le retirer et de le remettre en place facilement. Si besoin, cette pièce est à votre disposition dans les centres de Services Agrées SEB.

N'ouvrez jamais le module de commande.

N'oubliez-pas de retirer le minuteur.

Ne mettez jamais le module de commande au lave-vaisselle.

N'utilisez pas d'objet tranchant ou pointu pour effectuer cette opération.

- Vérifiez la propreté de l'indicateur de présence de pression **(D)**, vous pouvez le nettoyer sous un jet d'eau.

Pour nettoyer le minuteur

- Utilisez un chiffon propre et sec.
- N'utilisez pas de solvant.
- Ne passez jamais le minuteur sous l'eau ou au lave-vaisselle.

Pour ranger votre autocuiseur

- Retournez le couvercle sur la cuve **- Fig. 17**.

Si votre autocuiseur possède des poignées rabattables* :

- Appuyez sur les boutons de déverrouillage **(J)** des poignées. Paragraphe “Poignées rabattables”.

N'essayez pas de rabattre les poignées* sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.

Pour changer le joint de votre autocuiseur

Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.

- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans.
- Changez le joint votre autocuiseur si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine SEB, correspondant à votre modèle.

Sécurité

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

Sécurité à la fermeture :

- Les mâchoires doivent se refermer sous le rebord de la cuve **(N)**. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et votre autocuiseur ne peut pas monter en pression (Voir paragraphe "Fermeture").

* selon modèle

Sécurité à l’ouverture :

- Si votre autocuiseur est sous pression, l’anse d’ouverture/fermeture **(E)** ne peut être actionnée car le mécanisme est verrouillé par l’indicateur de présence de pression.
- N'essayez jamais d'ouvrir votre autocuiseur en force.
- N’agissez surtout pas sur l’indicateur de présence de pression **(D)**.
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
- Si vous avez basculé l'anse d'ouverture/fermeture **(E)** en position verticale, alors que l'autocuiseur était encore sous pression vous ne pouvez pas l'ouvrir.
- Vérifiez que le selecteur de pression **(F)** est en position et attendez que l'indicateur de présence de pression **(D)** soit en position basse.

Deux sécurités à la surpression :

- **Premier dispositif :** la soupape de sécurité **(Q)** libère la pression et de la vapeur s’échappe sous le module de commande **- Fig. 18**.
- **Second dispositif :** le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve **- Fig. 19**.

Si l’un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement votre autocuiseur.
- Ouvrez-le.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement **(P)**, le conduit d’évacuation de vapeur **(A)**, la soupape de sécurité **(Q)** et le joint **(G)**.
- Si après ces vérifications et nettoyages votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service agréé SEB.

1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
2 - Ne cherchez pas à forcer l'ouverture, assurez-vous que l'indicateur de présence de pression (D) est en position basse.
3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.
4 - Attention au jet de vapeur.
5 - Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.
6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.
7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
8 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
9 - Changez le joint tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
10 - Le nettoyage de votre autocuiseur s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
11 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.
12 - Ne transportez jamais votre autocuiseur par l'anse.

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur SEB est **garantie 10 ans** contre :
  - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
  - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique de votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.

- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture correspondant à la date d'achat.**

Ces garanties excluent :

- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - chocs,
  - chutes,
  - passage au four, …
- Seuls les Centres de Services Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro Azur pour l'adresse du Centre de Service Agréé SEB le plus proche de chez vous.
- Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.

Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Sur le couvercle
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le bord supérieur du couvercle, visible lorsque celui-ci est en position "ouverture"
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve

SEB répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	• Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture **(E)** est en position verticale. • Vérifiez la bonne mise en place du joint. Voir paragraphe "Nettoyage et entretien". • Veillez à ce que les mâchoires se referment bien sous le rebord de la cuve **(N)**. • Dans la cas d'une ouverture/fermeture en cours de cuisson, appliquez une légère pression au centre du couvercle pour fermer votre autocuiseur.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste : • Placez le sélecteur de position **(F)** sur l'un des pictogrammes de cuisson ou . • Si le problème persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre de Service Agrée SEB.
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que : • La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. • La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. • Le sélecteur de position **(F)** est positionné sur ou . • Votre autocuiseur est bien fermé. • Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. • Le joint est bien positionné dans le couvercle, voir paragraphe "Nettoyage et entretien". Si le phénomène persiste : • Coupez la source de chaleur. • Amenez le sélecteur de position **(F)** sur . • Attendez la descente de l'indicateur de présence de pression **(D)**. • Ouvrez votre autocuiseur. • Nettoyez le conduit d'évacuation de vapeur **(A)**.

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident :	• Vérifiez que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	• La bonne fermeture du couvercle. • Le positionnement du joint dans le couvercle. • Le bon état du joint, au besoin changez-le. • La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. • Le bon état du bord de la cuve.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	• Arrêtez la source de chaleur. • Laissez refroidir votre autocuiseur sans le déplacer. • Vérifiez que le selecteur **(F)** est en position . • Attendez que l'indicateur de présence de pression **(D)** soit descendu et ouvrez. • Vérifiez et nettoyez le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. • Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre de Service Agréé SEB.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	• Vérifiez que le sélecteur de position est sur . • Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. • Sinon, décompressez. • N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	• Le temps de cuisson. • La puissance de la source de chaleur. • Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. • La quantité de liquide.
Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	• Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé SEB.

Problèmes	Recommandations
Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées rabattables* en position d'utilisation :	Vérifiez que : • Le bouton de déverrouillage* est mobile. • Si le phénomène persiste, faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agrée SEB.
Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées rabattables* :	• Ne forcez pas. • Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage* des poignées.
Si le minuteur présente une perte partielle ou totale de l'affichage :	• Changez la pile.
Si le minuteur affiche « C0 » :	• Vous devez remplacer le minuteur (référence accessoire X1060005).

* selon modèle